

# REZEPT DES MONATS

## DEZEMBER

Dezember ist die Zeit der Gewürze. Zimt, Kardamom, Nelken, Anis und viele mehr. Dies hat mich dazu angeregt, einen Lebkuchensirup zu kochen. Dieser Sirup ist eine gute Grundlage für Gerichte und Getränke der kalten Jahreszeit. Ich rühre mir den Lebkuchensirup morgens in mein Müsli oder koche ihn mit Rotwein oder Apfelsaft auf. Und schon ist mein Glühwein fertig. Am Sonntag gab es bei uns

### *Heidelbeerkuchen mit Lebkuchenguß*

Hier ist das Rezept:

Quarkteig:

- 80 g Magerquark
- 130 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker ( oder gemahlene Hagebuttenkerne)
- 2 Eier
- 40 g Öl
- 3 EL Milch
- Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Schafgarbensalz (Salz)
- 220 g Mehl
- 1 TI Backpulver

Quark, 70 g Zucker, Vanillezucker und ein Ei verrühren. Die Milch und das Öl nach und nach zugeben. Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die Quarkmischung geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Form von 32 cm mit ÖL ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in die Form legen, den Rand hochziehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten vorbacken.

Belag:

- 2 Gläser Heidelbeeren (einwaage 200 g) oder
- 500 g TK Heidelbeeren nicht aufgetaut.
- 400 g Saure Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1 Ei
- 100 ml Lebkuchensirup

Heidelbeeren aus dem Glas abtropfen lassen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Aus den restlichen Zutaten einen Guß bereiten und über die Heidelbeeren geben. Bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Noch warm mit Vanillezucker bestreuen.